



ĐỖ KIM TRUNG

30 MÓN NGON ĐÃI TIỆC



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

ĐỖ KIM TRUNG

30 MÓN NGON ĐÃI TIỆC





NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN



Mục lục





30 món ngon đãi tiệc







Cá bống mú chiên giòn

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 1 con cá bống mú độ 1kg
- 1 muỗng xúp hành tím băm
- 1 muỗng xúp tỏi băm
- Hành lá, ngò
- 1 trái ớt sừng
- Dầu hào, dầu mè
- Nước tương, dầu ăn
- Tiêu, muối, hạt nêm

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Khi chiên cá bống mú muốn cá nở bung đẹp phải chọn cá còn đang sống. Làm sạch cá, để lại đuôi, vi, kỳ, mang; đánh sạch vẩy, mổ bụng dài từ họng cá xuống đến đuôi cá, bỏ bộ đồ lòng. Rửa lại bằng rượu, lau khô, xẻ dọc 2 bên thân cá từ sát đầu cá đến đuôi cá, đường xẻ cách đường sống lưng độ 4cm, lộn phần bụng cá từ trong ra ngoài, ướp vào cá: tiêu + muối + hạt nêm + 1/2 hành tím băm + 1/2 tỏi băm giã vắt nước.

Chế biến:

- Đặt chảo lớn lên bếp (chảo đủ lớn để con cá nằm gọn trong chảo), cho vào chảo số dầu đủ ngập 2/3 con cá. Đun dầu nóng già, thả cá vào chiên, múc dầu nóng rưới lên cho cá nở bung, tiếp tục chiên cho cá vàng đều và giòn, vớt cá ra để ráo.

- *Nước chấm:* Đun nóng 3 muỗng xúp dầu ăn, phi thơm hành tím băm + tỏi băm, cho vào 1/3 chén nước lèo + 1 muỗng xúp dầu hào + 1/2 muỗng cà phê dầu mè + khoảng 2 - 3 muỗng xúp nước tương, đun sôi, nhắc xuống cho ớt băm vào.

Trình bày:

- Đặt cá lên đĩa, trang trí với ngò + hành lá + ớt thái sợi, nước chấm cho vào đĩa, dọn ăn nóng.



Khoai tây nhồi thịt bò

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 5 củ khoai tây to bằng nắm tay
- 200g thịt bò ▪ 50g giò sống
- 2 muỗng xúp hành tím băm
- 2 muỗng xúp tỏi băm
- 1/6 trái thơm ▪ 1 trái táo đỏ
- 2 hột tiêu đen nhỏ ▪ 50g phô mai bào nhỏ
- Vài cọng ngò ▪ Tiêu, muối, hạt nêm ▪ Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Khoai tây: rửa sạch, luộc chín, để nguội bóc bỏ vỏ, cắt củ khoai làm đôi theo bề ngang, dùng muỗng khoét rỗng ruột, chừa bề dày thành mỗi miếng khoai độ 1cm. Phần khoai khoét ra đem tán nhuyễn.
- Thịt bò: băm nhuyễn, ướp với tiêu + hạt nêm, để thấm.

Chế biến:

- Đặt chảo lên bếp với 4 muỗng xúp dầu ăn, phi thơm 1 muỗng xúp hành tím băm + 1 muỗng xúp tỏi băm, vớt ra để ráo. Cho tiếp vào chảo hành tím băm + tỏi băm còn lại, phi thơm cho thịt bò vào xào lửa lớn để thịt bò chín ráo, nhắc xuống trộn 1/2 phô mai vào đảo đều cho tan rồi cho giò sống + khoai tây tán nhuyễn + hành tím phi + tỏi phi + tiêu + hạt nêm, trộn thật đều, chia thành 10 phần. Nhồi từng phần thịt vào chỗ khoét lõm của các miếng khoai.
- Đem các miếng khoai tây đã nhồi thịt bò chiên vàng hoặc nướng vàng.
- Lấy các miếng khoai tây còn nóng để ra đĩa rắc đều phô mai còn lại lên mặt.

Trình bày:

- Xếp các miếng khoai tây nhồi thịt bò ra đĩa, trang trí với táo + thơm + ngò, dọn ăn nóng, chấm muối + tiêu + chanh.



Chả giò hải sản

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 300g tôm tươi • 200g thịt cua
- 200g cá thu • 100g cá thác lác
- 30g cà rốt • 2 tai nấm mèo • 100g củ sắn
- 20 bánh tráng vàng • 1/3 chén bia
- Hành tím băm • Tỏi băm
- Tiêu, muối, hạt nêm, đường • Rau xà lách, rau thơm
- Nước mắm, chanh, ớt băm • Dầu ăn, dầu hào

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Tôm: rửa sạch, rang khô nước, để nguội lột bỏ vỏ, bỏ đầu, đuôi, bỏ chỉ lưng, thái hạt lựu.
- Thịt cua: ướp tiêu + hạt nêm, cất vào ngăn đông tủ lạnh, khi nào làm mới lấy ra để cua không bị khai.
- Cá thu: thái hạt lựu, ướp tiêu + hạt nêm, xào chín săn.
- Cá thác lác: dùng muỗng tán cho mịn và trong.
- Cà rốt: thái chỉ rồi thái nhuyễn.
- Nấm mèo: ngâm nở cắt bỏ chân, rửa sạch, thái nhuyễn.
- Củ sắn: thái nhuyễn, vắt bỏ bớt nước.

Chế biến:

- *Nước chấm:* 4 muỗng xúp nước cốt chanh + 3 muỗng xúp đường + 5 muỗng xúp nước nguội + 3 muỗng xúp nước mắm, khuấy đều, cho tỏi băm, ớt băm vào.
- *Nhân:* Trộn chung cá thác lác + tôm + cua + cá thu + 1 muỗng cà phê hành tím băm + 1 muỗng cà phê tỏi băm + 1/2 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng xúp dầu hào + 1/3 muỗng cà phê hạt nêm + cà rốt + nấm mèo + củ sắn, trộn thật đều.
- *Gói và chiên chả giò:* Trải lá bánh tráng ra đĩa, thoa lên mặt bánh tráng 1 lớp bia rồi trở mặt bánh, cho nhân vào gói lại thành cuốn chả giò. Xếp các cuốn chả giò ra đĩa hay rổ, hong quạt cho



bánh tráng ráo. Đem chiên chả giò với lửa nhỏ và dầu hơi nóng, chả giò vàng đều gắp ra để ráo dầu.

Trình bày:

- Xếp chả giò ra đĩa, trình bày với rau sống + rau thơm. Dọn ăn nóng với bún và nước mắm đã pha.

Gà hấp nhụy sen

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 12 bông sen, chọn loại bông búp bầu
- 1 con gà mái tơ độ 1,2 kg
- 2 muỗng xúp gừng băm nhuyễn
- 1/2 chén rượu đế
- Hành hương
- Tiêu sọ xay, muối
- Nước mắm, chanh

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Hành hương: nhặt rửa sạch, lấy phần gốc hành băm nhuyễn,
- Gà: làm và rửa sạch, rửa lại với gừng băm + rượu đế rồi xả lại với nước lạnh, để ráo. Chặt gà thành 10 miếng, ướp vào gà 2 muỗng xúp nước mắm + 1/2 muỗng cà phê tiêu sọ xay + gốc hành băm nhuyễn, để 60 phút trong tủ lạnh cho gà thấm.
- Hoa sen: để lại 1 hoa để trang trí, các hoa sen còn lại tách rời các cánh hoa, để nhụy. Lựa vài cánh hoa và vài nhụy hoa đẹp để lại trang trí món ăn.

Chế biến:

- Xếp các nhụy hoa và cánh hoa vào thố có nắp đậy, xếp các miếng gà lên hoa và nhụy hoa, đậy nắp thố lại. Đặt thố vào nồi nước đang sôi với mức nước chỉ cao độ 2/3 chiều cao thố, đậy nắp nồi và nấu lửa lớn để hơi nước bốc nhiều làm chín thịt gà và nhụy sen. Trong thời gian hấp chỉ mở nắp nồi để thăm chừng nước cạn thì châm thêm nước sôi, không được mở nắp thố để hương sen thấm vào thịt gà. Hấp độ 60 phút thì hạ lửa thấp để giữ cho gà nóng.

Trình bày:

- Xếp gà ra đĩa, trình bày với hoa, cánh hoa và nhụy sen còn lại, dọn ăn nóng và chấm với muối tiêu chanh.



Chả cá ba sa bọc xúc xích

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 4 cây xúc xích heo loại nhỏ
- 250g chả cá ba sa tươi
- 2 trứng gà
- 1 muỗng xúp bột năng
- 250g bột chiên xù
- 50g củ kiệu chua
- 50g xà lách xoong
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Xúc xích: cắt làm 3 khúc bằng nhau.
- Chả cá ba sa tươi: mua loại ướp sẵn có bán trong các siêu thị, đem về gỡ ra cho vào tô, tán lại cho mịn, chia làm 10 phần.
- Trứng gà: đập ra chén đánh tan với 1 muỗng xúp bột năng.

Chế biến:

- Mang bao tay và thoa dầu ăn lên bao tay, phết rộng 1 phần cá đủ để bọc kín 1 khúc xúc xích, sửa cho lớp cá dày đều và mịn mặt, nhúng vào trứng rồi lăn vào bột xù lần 1, làm tiếp tục đến hết 10 phần. Sau đó lại nhúng trứng và lăn bột lần thứ 2 cho hết 10 phần. Để độ 10 phút cho bột xù dính chắc vào chả cá mới đem chiên ngập trong dầu ăn với lửa lớn cho chín nhanh và vàng đều, gắp ra để ráo dầu.

Trình bày:

- Dùng dao bén cắt các khúc chả cá làm đôi theo đường chéo, xếp các khúc chả cá vào đĩa, trang trí với rau xà lách xoong + kiệu chua + ớt tỉa hoa hoặc với dưa leo tùy thích. Dọn ăn nóng và chấm với tương ớt.



Đậu hũ non chiên xù

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 4 miếng đậu hũ non mềm mịn
- 1 gói bột chiên giòn
- 2 trứng gà
- 1 gói bột chiên xù màu vàng
- 2 muỗng xúp rượu ngũ vị
- Cà chua bi
- Rau xà lách
- Tương ớt
- Hạt nêm, tiêu, dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Đậu hũ: trụng qua nước sôi vớt ra để nguội, cắt miếng cạnh ngang 1,5cm, dài bằng bề ngang miếng đậu, ướp vào đậu 1 muỗng xúp rượu ngũ vị + tiêu + hạt nêm, để cho thấm.

- Trộn đều bột giòn + 2 trứng gà + 1 muỗng xúp rượu ngũ vị khuấy tan mịn, cho thêm từ từ 1/4 chén nước khuấy cho loãng còn sền sệt là được.

- Cà chua bi: rửa sạch, tỉa hoa.

Chế biến:

- Đặt chảo nhỏ lên bếp cho dầu ăn vào đun nóng đến khi nhểu 1 giọt bột vào nếu thấy giọt bột nổi xốp lên ngay là đã đủ độ nóng.

- Dùng sạn xúc 1 miếng đậu hũ lên lăn vào đĩa bột ướt (bột giòn) cho áo đều 1 lớp mỏng xung quanh rồi mới lăn qua đĩa bột xù, xếp ra đĩa để độ 5 phút cho bột kết dính. Sau 5 phút thả các miếng đậu hũ vào chảo dầu nóng chiên vàng, vớt ra để ráo dầu.

Trình bày:

- Xếp các miếng đậu hũ ra đĩa, trình bày với rau xà lách + cà chua bi, dọn ăn nóng và chấm tương ớt.



Sứa tươi trộn hỗn hợp

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 300g sứa tươi
- 100g thịt ba chỉ rút sườn
- 300g tôm tươi
- 1 củ cà rốt
- 1 miếng xoài xanh
- 100g cơm dừa tươi dẻo
- Rau thơm
- 50g đậu phộng rang vàng giã vỡ
- 3 củ hành tím
- 1 trái ớt sừng
- 1 bánh tráng mè
- Tỏi băm
- Ớt băm
- Tiêu, muối, đường
- Giấm, nước mắm
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Sứa tươi: rửa sạch, trụng qua nước sôi có pha chút gừng giã cho sứa săn lại.
- Tôm tươi: rửa sạch, hấp chín, lột bỏ vỏ, bỏ chỉ lưng.
- Thịt ba chỉ: rửa sạch, luộc chín vớt ra ngâm vào nước lạnh có pha chút giấm cho thịt trắng.
- Dưa leo: cắt khúc độ 3cm, lạng lấy phần vỏ xanh dày 3 ly, thái sợi trộn với chút muối cho ra bớt nước, xả lại nước lạnh vắt ráo ngâm giấm + đường.
- Cà rốt: thái sợi, trộn với chút muối rồi xả lại nước lạnh, vắt ráo ngâm giấm đường chung với dưa leo.
- Xoài xanh: thái sợi, ngâm giấm đường chung với dưa leo + cà rốt.
- Cơm dừa dẻo: thái sợi để riêng.
- Hành tím: bào mỏng phi vàng với dầu ăn, vớt ra để riêng.

Chế biến:

- *Nước trộn gỏi:* Pha 2 muỗng xúp nước cốt chanh + 2 muỗng xúp đường + 2 muỗng xúp nước mắm, khuấy đều (nước mắm hơi sánh). Tỏi băm + ớt băm giã thật nhuyễn, trộn vào nước mắm vừa pha, nêm sao cho vị mặn trội hơn vị chua và ngọt là được.
- Trộn chung tôm + thịt + sứa + dưa leo, xoài, cà rốt vắt ráo + đậu phộng + rau thơm thái nhỏ + hành tím phi với 2/3 nước trộn gỏi,



để thấm. Cuối cùng trộn thêm cơm dừa thái sợi.

Trình bày:

- Xếp gỏi ra đĩa, trình bày với rau thơm + ớt tỉa hoa, dọn ăn kèm bánh tráng nướng và chấm với 1/3 nước trộn gỏi còn lại.

Cánh gà nấu nấm hương

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 10 cái cánh gà
- 100g nấm hương • 1 củ cà rốt • 1 trái dừa xiêm
- 1 muỗng xúp hành tím băm • 1 muỗng xúp tỏi băm
- 100g bắp non • 1 muỗng xúp bột bắp
- 1 trái ớt sừng, ngò
- 1 củ hành tây nhỏ • Dầu ăn
- Tiêu, muối, hạt nêm, đường

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Cánh gà: rửa sạch, cắt làm 3 phần theo khớp xương, ướp với tiêu + 1/2 hành tím băm + 1/2 tỏi băm, để thấm.

- Nấm hương: ngâm sơ độ 5 phút, lấy ra rửa sạch, cắt bỏ chân, ngâm lại nước sạch đến khi nấm mềm lấy ra vắt ráo, giữ lại nước ngâm này để nấu món ăn mới thơm mùi đặc trưng.

- Cà rốt: rửa sạch, tỉa hoa, cắt khoanh dày 1cm.

- Bắp non: rửa sạch, bẻ bỏ phần cuống bắp.

- Hành tây: lột vỏ, tỉa hoa vài lớp cánh, phần còn lại thái hột lựu.

Chế biến:

- Đặt nồi lên bếp với 4 muỗng xúp dầu ăn, phi thơm hành tỏi băm còn lại, cho cánh gà vào xào săn, cho tiếp nấm + cà rốt + bắp non vào đảo chung cho thấm, sau đó cho nước dừa + nước sôi vào sao cho ngập trên cánh gà 2cm. Nấu đến khi cà rốt chín vừa mềm, nêm nếm lại vừa ăn, cho vào nồi vài muỗng nước pha bột bắp khuấy đều cho nước hơi sánh, sau cùng cho hành tây + ngò vào trộn đều, nhắc xuống.

Trình bày:

- Xếp cánh gà ra đĩa, trình bày với nấm + cà rốt + bắp non + hành tây + ngò + ớt tỉa hoa, dọn ăn với bánh mì.



Sò dương trộn chua ngọt

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 2kg sò dương
- 3 trái chuối chát
- 3 trái khế chua
- 1 củ hành tây
- 1 muỗng xúp hành tím băm
- 2 muỗng xúp tỏi băm
- 1 muỗng cà phê ớt băm
- 10 cọng rau răm
- 50g hành tím phi vàng
- 50g đậu phộng rang vàng, giã vỡ
- Chanh, giấm
- Tiêu, muối, hạt nêm
- Nước mắm, đường
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Sò dương: Khi mua nhờ người bán tách lấy thịt sò, vỏ sò đem về rửa sạch, luộc chín để trang trí món ăn. Thịt sò rửa lại thật sạch với muối, xả lại, thái miếng vừa ăn, ướp tiêu + hạt nêm + 1/2 muỗng xúp hành tím băm + 1/2 muỗng xúp tỏi băm.

- Chuối chát: gọt vỏ, thái lát mỏng 3 ly rồi thái sợi. Ngâm chuối vào nước có pha chanh để chuối không bị đen.

- Khế chua: cắt bỏ cạnh, thái cọng nhỏ như chuối chát, ướp với 2 muỗng xúp đường.

- Hành tây: lột bỏ vỏ, thái cọng nhỏ, ngâm đường + chanh.

Chế biến:

- Đặt chảo lên bếp với 4 muỗng xúp dầu ăn, phi thơm 1/2 hành tím băm + 1/2 tỏi băm, cho sò vào đảo nhanh tay với lửa lớn, sò vừa chín săn nhắc xuống.

- *Nước mắm chua ngọt:* Pha nước cốt 1 trái chanh lớn + 3 muỗng xúp đường + 4 muỗng xúp nước mắm khuấy đều tan đường, nêm lại sao cho độ mặn trội hơn độ ngọt và chua, rồi cho 1 muỗng xúp tỏi băm + 1 muỗng cà phê ớt băm vào trộn đều.

- Trộn chung sò + chuối chát vắt ráo + khế chua vẩy ráo + hành tây + rau răm thái nhỏ + 2/3 nước mắm chua ngọt cho đều, nêm lại vừa ăn.



Trình bày:

- Gắp sò trộn vào các mảnh vỏ sò, trên mặt rắc hành phi và đậu phộng rang. Dọn ăn với bánh phồng tôm và chấm với 1/3 nước mắm chua ngọt còn lại.

Cá sa ba nướng sả

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 2 con cá sa ba tươi độ 600g/con
- 1 miếng gừng bằng 2 ngón tay cái
- 1/2 chén rượu trắng
- 4 cây sả cây
- 2 muỗng xúp sả băm
- 2 muỗng xúp hành tím băm
- 2 muỗng xúp tỏi băm
- 1 muỗng cà phê ớt băm
- Chanh, ngò, cà chua
- Mù tạt xanh (wasabi)
- 50g bơ thơm
- Xốt mayonnaise
- Muối, hạt nêm, tiêu

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Sả cây: để nguyên cây, rửa sạch, phần củ đập giập.

- Sả băm + hành tím băm + tỏi băm + ớt băm: giã thật nhuyễn, trộn chung với muối + hạt nêm + 3 muỗng xúp dầu ăn.

- Cá sa ba tươi: rửa sạch, móc mang và kéo ruột cá ra bỏ, rửa sạch máu trong bụng cá, lau ráo. Rửa lại cá với rượu pha gừng, để độ 5 phút rửa lại cho sạch gừng và mùi rượu. Lau khô cá, dùng dao khứa chéo mình cá mỗi bên độ 3 khứa, ướp vào cá hỗn hợp hành + tỏi + sả, thoa đều trong bụng cá và ngoài mình cá. Lấy 2 cây sả xiên vào miệng cá và ấn mạnh cho cây sả vào sâu trong bụng cá. Để trong tủ lạnh 60 phút cho cá thấm gia vị.

- Trộn đều 2 muỗng xúp mayonnaise + 1 muỗng cà phê wasabi.

Chế biến:

- Thoa đều bơ thơm lên mình cá rồi dùng giấy bạc gói kín cá, chừa phần đầu sả chẻ ở miệng cá để cầm. Đem nướng trên bếp than hay lò nướng với lửa vừa cho cá chín thấu. Nướng độ 30 - 40 phút, trở thường xuyên cho cá vàng đều.

Trình bày:

- Gỡ giấy bạc, để cá ra đĩa, trình bày với cà chua + ngò + chanh thái lát mỏng. Dọn ăn nóng và chấm với muối tiêu vắt chanh, xốt mayonnaise trộn wasabi.



Sò nhồi

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 10 con sò dương to bằng 2/3 bàn tay (khoảng 1kg)
- 200g thịt cua • 300g tôm đất • 200g cá thu
- 100g nấm rơm • 2 trứng gà • 200g khoai tây
- 1 muỗng xúp hành tím băm • 1 muỗng xúp tỏi băm
- 50g phô mai tán nhuyễn • 1/2 chén sữa tươi
- 1 muỗng xúp bột mì • 1 muỗng xúp bột bắp
- Tiêu, muối, hạt nêm • Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Sò: rửa sạch, cho vào nồi với chút nước, nấu sôi đến khi thấy sò há miệng lấy ra gỡ lấy thịt và vỏ. Thịt sò rửa sạch, thái hạt lựu, ướp tiêu xay.
- Thịt cua: trộn với tiêu xay + hạt nêm, cất vào ngăn đông tủ lạnh, khi gần trộn mới lấy ra để cua không bị biến mùi.
- Tôm đất: hấp chín, bỏ đầu, lột vỏ, bỏ chỉ lưng, thái hột lựu.
- Cá thu: hấp chín, thái hột lựu, ướp tiêu xay + hạt nêm.
- Nấm rơm: ngâm rửa sạch, thái hột lựu, xào chín.
- Khoai tây: luộc chín, để nguội lột bỏ vỏ, tán nhuyễn.

Chế biến:

- Bột mì: để vào tô với 1/4 chén nước khuấy cho tan mịn, rồi chế từ từ 1/2 số sữa tươi vào, nêm tiêu xay + hạt nêm, đặt lên bếp khuấy đều tay cho bột sôi và mịn, nhắc xuống trộn khoai tây vào khuấy mạnh tay cho hỗn hợp mịn đều.
- Đun nóng 4 muỗng xúp dầu ăn, phi thơm hành tím băm + tỏi băm, cho thịt cua + thịt sò + tôm + cá thu + nấm rơm vào đảo đều, nêm vừa ăn, nhắc xuống trộn 1/2 phô mai vào.
- Cho vào nồi nhỏ 1/2 sữa tươi còn lại + bột bắp khuấy tan, đặt lên bếp nấu sôi, cho phô mai + tiêu xay + hạt nêm vào khuấy chín đặc sệt rồi cho hải sản đã xào vào trộn đều.



- Cho một chút hỗn hợp khoai tây vào đáy vỏ sò, cho tiếp hỗn hợp hải sản vào đầy sát miệng vỏ sò, trên cùng là 1 lớp khoai tây, đem nướng vàng mặt. Lấy ra phết lòng đỏ trứng và rắc phô mai lên, đem nướng lại cho thơm.

Trình bày:

- Xếp các miếng sò ra đĩa, trang trí với ớt tỉa hoa. Dọn ăn nóng với bánh mì và muối tiêu chanh.

Nghêu chiên giòn

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 20 con nghêu lớn
- 1 gói bột chiên giòn
- 2/3 muỗng cà phê bột nổi Alsa
- 1/2 muỗng cà phê hành tím băm
- 1/2 muỗng cà phê tỏi băm
- Rau xà lách
- Ớt tỉa hoa
- 1/2 củ cà rốt nhỏ
- Tiêu, giấm, đường
- 1/2 chén tương ớt
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Nghêu: cho vào nồi với ít nước, nấu sôi cho nghêu vừa há miệng gắp ra gỡ lấy thịt nghêu, bỏ vỏ. Rửa sạch thịt nghêu, để ráo ướp với tiêu + hành tím băm + tỏi băm, trộn đều để thấm.

- Bột chiên giòn + bột nổi Alsa: cho vào tô khuấy đều với nước lã cho đến khi bột sánh, đậy nắp tô để độ 2 tiếng.

- Cà rốt: gọt vỏ tỉa hoa ngâm giấm đường.

Chế biến:

- Đặt chảo nhỏ (hay nồi) đường kính độ 10cm, cho dầu ăn vào với lượng dầu đủ ngập trên con nghêu độ 4 - 5cm, đun nóng đến khi nhỏ 1 giọt bột vào thấy giọt bột nổi lên ngay là dầu đã đủ độ nóng, gắp từng con nghêu nhúng vào bột rồi thả vào dầu chiên vàng nhanh, gắp ra để ráo dầu.

Trình bày:

- Xếp các con nghêu đã chiên vàng ra đĩa, trình bày với rau xà lách + cà rốt làm chua + ớt tỉa hoa. Dọn ăn nóng và chấm với tương ớt.



Thịt nạc cuộn tôm hấp

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 10 lát thịt nạc lưng thái mỏng 3 ly
- 10 con tôm tươi to bằng ngón tay trỏ
- 5 cây hành lá cọng to
- 3 cây cải thìa
- 1 muỗng cà phê dầu mè
- 1/2 chén nước lèo
- 3 muỗng xúp nước tương
- Ngò, ớt sừng
- 1/3 muỗng cà phê bột năng
- 1 muỗng xúp hành tím băm
- 1 muỗng xúp tỏi băm
- Tiêu, muối, hạt nêm
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Thịt nạc: rửa sạch vẩy ráo, ướp tiêu + hạt nêm + hành tím băm + tỏi băm, để thấm.

- Tôm: lột bỏ vỏ, bỏ đầu, bỏ chỉ lưng, rửa sạch để ráo, ướp với tiêu + hạt nêm.

- Hành lá: nhặt rửa sạch, trụng nước sôi cho mềm.

- Cải thìa: rửa sạch, cắt bỏ lá, cọng trụng nước sôi cho xanh, thả vào nước lạnh, vớt ra để ráo.

- *Xốt dầu hào:* Đặt chảo lên bếp với 3 muỗng xúp dầu ăn, phi thơm hành tím băm + tỏi băm, cho nước lèo + dầu hào + dầu mè + nước tương, khuấy đều và nêm nếm cho vừa ăn, cho 2 muỗng cà phê nước bột năng vào cho xốt sánh, nhắc xuống.

Chế biến:

- Trải miếng thịt nạc ra đĩa, đặt 1 con tôm lên, cuộn tròn miếng thịt và gói kín con tôm, dùng cọng hành lá cuốn tròn bên ngoài và cột lại, đem hấp chín.

Trình bày:

- Bày các cuốn thịt ra đĩa, trình bày với cải thìa + ngò rồi chan xốt nóng lên mặt.



Chả đùm

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 200g thịt nạc dăm • 100g gan heo • 100g thịt bò
- 2 lọn bún tàu • 100g mỡ chài
- 1 muỗng xúp hành tím băm • 1 muỗng xúp tỏi băm
- 1 trái cà chua • 50g xà lách xoong
- 1/2 củ cà rốt • 1/2 trái dưa leo
- 1 trái ớt sừng • 50g đậu phộng rang vàng giã vỡ
- Tiêu, muối, hạt nêm • Nước tương, dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Thịt nạc dăm + gan heo + thịt bò: rửa sạch, xay thật nhuyễn, ướp với hành tím băm + tỏi băm + 2/3 muỗng cà phê tiêu xay + 1 muỗng cà phê hạt nêm, trộn đều để cho thấm.
- Bún tàu: ngâm nước cho mềm, vớt ra để ráo, dùng kéo cắt ngắn độ 2cm rồi trộn chung với hỗn hợp gan thịt xay cho đều.
- Mỡ chài: rửa sạch với nước muối, vắt ráo nhưng không được làm rách.
- Cà chua + dưa leo + cà rốt: rửa sạch, tỉa hoa.

Chế biến:

- Trải mỡ chài vào khuôn, cho hỗn hợp thịt xay vào ém chặt sát đáy khuôn, phần mỡ dư đậy lên mặt thịt, đem hấp chín. Dùng đũa cắm vào giữa miếng chả đùm, lấy đũa ra thấy nước trào ra có màu trắng là chả đã chín, lấy chả đùm ra để nguội.

Trình bày:

- Úp khuôn chả vào giữa đĩa, trút chả ra, có thể bóc bỏ lớp mỡ chài, trình bày với cà chua + cà rốt + dưa leo + xà lách xoong, rắc đậu phộng lên mặt chả. Dọn ăn với bánh phồng tôm và chấm nước tương + ớt băm.



Chả cá thác lác hấp

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 300g cá thác lác
- 100g giò sống
- 3 trứng gà
- 2 cọng hành lá
- 4 cây thì là
- 1 trái cà chua
- 1 muỗng cà phê hành tím băm
- 1 búp xà lách, ngò
- Tiêu sọ xay, ớt thái lát
- Nước mắm, hạt nêm
- Nước tương
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Trứng gà: tách để riêng 1 lòng trắng, còn lại khuấy tan đều.
- Hành lá: rửa sạch, thái nhỏ.
- Thì là: rửa sạch, thái thật nhuyễn.

Chế biến:

- Cá thác lác: để vào tô dùng muỗng nhúng qua dầu ăn tán cho cá dẻo mịn, trộn giò sống + 1 lòng trắng trứng + 1/2 muỗng cà phê tiêu sọ xay + hành tím băm + thì là + 1 muỗng xúp nước mắm hòa với 1/2 muỗng xúp hạt nêm, trộn cho thật đều, chia làm 2 phần bằng nhau.
- Thoa đều dầu ăn vào 2 chén ăn cơm, cho vào mỗi chén 1 phần chả, dùng muỗng nhúng qua dầu ăn phết cho mặt chả láng. Đặt 2 chén chả vào xửng hấp chín, dùng tăm cắm vào giữa chả, rút tăm lên thấy tăm khô là chả đã chín. Chế đều trứng gà đánh tan lên mặt 2 chén chả, rắc hành lá, vẫn để chả trong xửng hấp thêm độ 3 - 5 phút nhưng không đậy nắp xửng thì trứng mới giữ được màu vàng. Lấy chả ra đĩa để nguội.

Trình bày:

- Xếp rau xà lách ra đĩa, để ngửa 1 miếng chả ở giữa đĩa, miếng chả còn lại cắt thành 10 miếng xếp úp xung quanh. Trang trí thêm với ngò + cà chua tỉa hoa. Dọn ăn chấm với nước tương + ớt thái lát.



Lưỡi heo nấu đậu

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 800g lưỡi heo (chọn 2 cái nhỏ)
- 200g đậu trắng đã luộc mềm, hoặc đậu tươi.
- 200g khoai tây bi • 1 củ cà rốt • 50g tương cà chua
- 1 muỗng cà phê bột mì • 1 củ hành tây
- 1 muỗng xúp hành tím băm • 1 muỗng xúp tỏi băm
- 1 lít nước dùng hay nước dừa
- Ngò • Tiêu, muối, hạt nêm, dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Lưỡi heo: nhúng nước sôi, cạo rửa sạch, cắt lát dày 1cm, ướp tiêu + hạt nêm rồi để thấm.
- Khoai tây bi: gọt bỏ vỏ, ngâm nước muối pha loãng để khoai không bị đen, vớt ra rửa sạch lại, đem chiên sơ.
- Cà rốt: gọt vỏ, rửa sạch tỉa hoa, thái khoanh dày 1cm, đem chiên sơ.
- Đậu trắng: rửa lại để ráo.
- Hành tây: lột bỏ vỏ lụa, thái hột lựu.

Chế biến:

- Đặt nồi lên bếp với 2 muỗng xúp dầu ăn, phi thơm hành tím băm + tỏi băm, cho lưỡi heo vào xào săn, cho tương cà chua vào đảo đều cho dậy màu, cho tiếp đậu trắng + nước dùng vào nấu đến khi lưỡi heo mềm vừa ăn, cho khoai tây + cà rốt vào nấu mềm, nêm nếm lại với muối, cho hành tây vào đảo đều, sau cùng cho bột mì hòa chút nước vào trộn đều, nước vừa sánh, nhắc xuống.

Trình bày:

- Xếp lưỡi heo ra đĩa, trình bày với khoai tây + cà rốt + ngò. Dọn ăn nóng với bánh mì.



Chim mía ram

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 10 con chim mía (hoặc chim sẻ)
- 1 muỗng xúp hành tím băm
- 1 muỗng xúp tỏi băm
- 1 muỗng cà phê mật ong
- 1 muỗng cà phê rượu ngũ vị
- 1/2 chén nước dừa xiêm
- 1/2 trái chanh • Rau răm • Rượu trắng
- Tiêu, muối, hạt nêm, đường, dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Hành tím băm + tỏi băm: giã nhuyễn vắt lấy nước.

- Chim mía: khi mua nhờ người bán nhổ lông sạch và mổ moi, đem về rửa lại với nước có pha rượu trắng cho sạch, vẩy ráo lau khô. Ướp với nước hành tím băm + tỏi băm + 1/3 muỗng cà phê tiêu + 2/3 muỗng cà phê hạt nêm, trộn đều để thấm.

Chế biến:

- Đặt nồi nhỏ (đường kính nồi 10cm - 12cm) lên bếp, cho dầu ăn vào với số lượng đủ ngập chim mía, đun nóng dầu thả từng con chim mía vào chiên vàng vớt ra để ráo.

- Đặt chảo lên bếp với 2 muỗng xúp dầu ăn, cho nước dừa xiêm + mật ong + 1 muỗng cà phê đường vào nấu sôi, cho chim mía đã chiên vào đun cho đến khi cạn nước, hạ lửa thấp để không bị khét, cho vào chảo 1 muỗng cà phê rượu ngũ vị đảo đều cho đến khi ráo nước và các con chim mía vàng bóng đều là được, gắp ra để ráo.

Trình bày:

- Xếp chim mía ra đĩa, trình bày với rau răm và khổ qua (nếu thích), dọn ăn với bánh mì và chấm muối tiêu chanh.



Thịt đà điểu chiên xù

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 10 lát phi lê đà điểu to bằng 2/3 bàn tay mỏng 3 ly
- 250g giò sống
- 200g khoai môn cao
- 1 muỗng xúp hành tím băm
- 1 muỗng xúp tỏi băm
- 100g bột xù
- 2 trứng gà
- 1/2 muỗng cà phê bột năng
- Ngò, ớt sừng
- 1/2 củ cà rốt
- Giấm, đường
- Tiêu, hạt nêm, muối
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Phi lê đà điểu: ướp tiêu + hạt nêm + 1 muỗng xúp dầu ăn + 1/2 hành tím băm + 1/2 tỏi băm, trộn đều để thấm.

- Giò sống: trộn chung với 1/2 hành tím băm + 1/2 tỏi băm, chia làm 10 phần.

- Khoai môn cao: hấp chín, lột bỏ vỏ, cắt thành từng cọng vuông 1cm.

- Bột năng: hòa với 1 muỗng xúp nước rồi trộn chung với trứng gà đánh tan.

- Cà rốt: tỉa hoa, ngâm giấm đường.

Chế biến:

- Trải lát đà điểu ra thớt, phết 1 phần giò sống lên mặt miếng thịt rồi để cọng khoai môn lên cuốn tròn lại, để phần giáp mí cuốn úp xuống đĩa, tiếp tục làm hết 10 phần.

- Nhúng từng cuốn thịt vào trứng rồi lăn lên bột xù cho dính đều, xếp ra đĩa để 10 phút cho ráo.

- Đem các cuốn thịt đã lăn bột xù chiên vàng với dầu ăn đun thật nóng (dầu ăn phải ngập trên các cuốn thịt), gắp ra để ráo dầu. Dùng dao bén cắt xéo mỗi cuốn thịt ra làm 2.

Trình bày:

- Xếp các cuốn thịt ra đĩa, mặt cắt quay ra ngoài, trình bày với ngò + ớt tỉa hoa + cà rốt. Dọn ăn chấm với tương ớt.



Nem chua nướng

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)
- 500g nem chua loại cây tròn
- 400g bánh hỏi
- 20 cái bánh tráng loại nhỏ
- 2 trái chuối chát
- 2 trái khế chua
- 1/2 trái dưa leo
- Rau xà lách, rau thơm
- Hành lá, tỏi băm, ớt băm
- Chanh, giấm, đường
- Nước mắm, muối, nước dừa xiêm
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Hành lá: rửa sạch, thái nhỏ để vào tô với 1 muỗng cà phê muối + 1/4 muỗng cà phê đường. Đun thật nóng 1/2 chén dầu ăn chế vào tô hành trộn đều.

- Chuối chát: gọt bỏ vỏ, thái mỏng, ngâm vào nước có pha chút giấm để chuối trắng.

- Khế chua, dưa leo: rửa sạch, thái lát mỏng để riêng từng thứ.

- Pha nước chấm: Vắt nước cốt 1/2 trái chanh vào chén + 2 muỗng xúp đường + 5 muỗng xúp nước dừa xiêm (đã đun sôi để nguội) + 1/4 muỗng cà phê muối, khuấy đều cho tan đường, cho từ từ từng muỗng nước mắm vào khuấy đều, nếm thử thấy vị mặn trội hơn vị chua ngọt là được, cho ớt băm + tỏi băm vào.

Chế biến:

- Nem chua lột bỏ vỏ, thái cọng dài hay thái tròn tùy thích, đặt nem lên vỉ nướng, nướng trên bếp than cho vừa sém mặt, đem xuống.

Trình bày:

- Xếp nem và bánh hỏi cuộn tròn ra đĩa, phết hành lá phi dầu lên mặt bánh hỏi và nem. Khi ăn dùng bánh tráng để cuốn nem + bánh hỏi + rau sống + khế chua + chuối chát + dưa leo, chấm với nước mắm pha chua ngọt.



Gà xốt patê

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 10 đùi tỏi gà
- 300g khoai tây bi
- 100g cà rốt
- 300g patê gan
- 150g hành tây
- 2 muỗng xúp hành tím băm
- 2 muỗng xúp tỏi băm
- 1 trái ớt sừng
- Ngò
- 1 chén nước dừa xiêm
- Tiêu, muối, hạt nêm, dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Đùi tỏi gà: làm sạch, để ráo, ướp gà với tiêu + muối + hạt nêm + 1/2 hành tím băm + 1/2 tỏi băm, trộn đều để 60 phút cho thấm.
- Khoai tây bi: gọt vỏ, ngâm vào nước muối pha loãng để khoai không bị đen. Đem khoai tây chiên sơ.
- Cà rốt: gọt vỏ, tỉa hoa, thái khoanh dày 7 ly, đem chiên sơ.
- Patê gan: tán nhuyễn.
- Hành tây: lột bỏ vỏ lụa, băm nhuyễn.

Chế biến:

- Đặt chảo lên bếp cho dầu ăn vào đun nóng rồi cho tỏi gà vào chiên sơ cho săn, gắp tỏi gà ra gạn dầu ăn ra chén chỉ chừa lại độ vài muỗng trong chảo, cho hành tây vào đảo vừa chín, cho tiếp patê vào xào thơm, xúc ra chén.
- Cho tỏi gà vào nồi cùng với nước dừa xiêm + khoai tây bi + cà rốt, nấu cho vừa mềm tất cả, trộn chung patê vào cho đều, nêm nếm lại vừa ăn.

Trình bày:

- Xếp tỏi gà ra đĩa, múc patê rưới lên, trình bày với cà rốt + khoai tây + ngò + ớt. Dọn ăn với bánh mì.



Chim cút tiềm dừa

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 10 con chim cút đực
- 100g táo tàu
- 50g bạch quả
- 200g hạt sen tươi
- 50g nấm mèo
- 100g củ sen
- 100g cà rốt
- 1 muỗng xúp hành tím băm
- 1 muỗng xúp tỏi băm
- 10 trái dừa dâu
- 200g củ năng
- 1 trái ớt sừng
- Ngò
- Tiêu, muối, hạt nêm
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Cút: làm sạch, mổ moi, rửa sạch để ráo, ướp với tiêu + muối + hạt nêm + hành tím băm + tỏi băm, thoa đều trong ngoài chim cút, để 60 phút cho thấm.
- Nấm mèo: lựa tai đều nhau, ngâm nở, cắt bỏ chân, rửa sạch.
- Bạch quả: đập giập gỡ bỏ vỏ ngoài và vỏ lụa, gỡ bỏ tim.
- Củ sen: gọt vỏ rửa sạch, thái mỏng. Cà rốt: gọt vỏ tỉa hoa, thái khoanh dày 5 ly. Củ năng: gọt vỏ, thái làm 4.
- Dừa dâu: gọt tỉa đẹp, vát ngang miệng rộng độ 8cm, lấy nước cho vào nồi. Vỏ dừa và nắp dừa để riêng.

Chế biến:

- Cút sau khi ướp đem chiên sơ cho săn thịt, xếp vào nồi nước dừa + củ sen + cà rốt + củ năng + bạch quả + táo tàu + nấm mèo, cho thêm nước sôi vào sao cho mực nước ngập trên thực phẩm 7cm, nêm 1 muỗng cà phê hạt nêm + 1/3 muỗng cà phê muối, đậy nắp đun sôi, hớt bọt, hạ lửa nhỏ để sôi liu riu cho tất cả thực phẩm mềm, nêm nếm lại vừa ăn, nhắc xuống.

Trình bày:

- Xếp các loại thực phẩm vào trái dừa, trên cùng để con chim cút. Khi ăn sắp các trái dừa vào xửng hấp để giữ nóng, dọn ra đặt mỗi trái dừa vào 1 đĩa nhỏ. Món này có thể dọn ăn với mì tươi, chấm muối tiêu.



Chả cá lăn cốm

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 10 cái nấm rơm búp to bằng ngón tay cái
- 200g cá thác lác
- 100g cốm xanh
- 1 muỗng cà phê hành tím băm
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Rau xà lách xoong
- 1 trái ớt sừng
- Tiêu, muối, hạt nêm
- Tương xí muội
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Nấm rơm: gọt bỏ chân, để nguyên cái ngâm sơ qua nước có pha muối loãng độ 10 phút, vớt ra xào cho nấm chín, lấy ra để ráo.

- Hành tím băm + tỏi băm: giã lại cho thật nhuyễn.

- Cá thác lác: cho vào tô dùng muỗng tán với 1 muỗng cà phê dầu ăn + 1/3 muỗng cà phê tiêu + 1/3 muỗng cà phê hạt nêm hoà với chút nước + hành tỏi băm. Tán đến khi cá trong mịn là được, chia làm 10 phần.

Chế biến:

- Mang găng tay có thoa dầu ăn, lấy 1 phần cá tán mỏng vừa đủ để gói tròn 1 cái nấm, lăn cho viên cá tròn đều. Làm đủ 10 cái xếp ra đĩa đã thoa dầu ăn cho khỏi dính.

- Cho cốm vào đĩa, lăn từng viên cá lên cốm cho cốm dính đều, sắp ra đĩa không thoa dầu, để độ 5 phút cho cốm dính chặt vào cá.

- Đặt 1 nồi nhỏ lên bếp (đường kính nồi độ 10 - 12cm), cho dầu ăn vào nồi với số lượng đủ ngập trên viên cốm độ 5cm, đun dầu nóng già, thả vào 1 miếng cốm nếu thấy miếng cốm nở ngay là dầu đã đủ nóng. Thả các viên cá vào và để lửa lớn, khi thấy cốm nở đều và cá chín vàng vớt ra để ráo dầu.

Trình bày:

- Sắp các viên cá ra đĩa, trình bày với xà lách xoong và ớt tỉa hoa. Dọn ăn chấm với tương xí muội.



Cá hồi cuộn rau củ

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 250g phi lê cá hồi
- 150g chả cá ba sa tươi
- 10 trái đậu que
- 10 cọng cà rốt
- 1 muỗng cà phê hành tím băm
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 200g bột cà mì
- 2 trứng gà
- 1 muỗng cà phê bột năng
- 2 muỗng xúp tương ớt
- 3 muỗng xúp xốt mayonnaise
- Hành lá
- Xà lách
- 1 củ cà rốt nhỏ
- Tiêu, hạt nêm
- Dầu ăn, giấm, đường

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Phi lê cá hồi: rửa sạch, lau khô, thái lát mỏng độ 4 ly, ướp với tiêu + 1/2 hành tím băm + 1/2 tỏi băm (hành tỏi giã lại cho nhuyễn mịn), để 20 phút cho thấm.
- Chả cá ba sa tươi: cho vào tô tán mịn, chia làm 10 phần.
- Hành lá: rửa sạch, cắt lấy lá trụng qua nước sôi cho mềm.
- 10 cọng đậu que + 10 cọng cà rốt: luộc vừa chín tới, để ráo.
- Trứng gà: đánh tan với bột năng.
- Cà rốt: gọt vỏ tỉa hoa, thái khoanh mỏng ngâm giấm đường.
- Tương ớt + xốt mayonnaise trộn đều, cất vào tủ lạnh.

Chế biến:

- Trải 1 lát phi lê cá ra đĩa, phết 1 phần chả cá ba sa lên mặt cá, đặt lên mặt cá 1 cọng đậu que + 1 cọng cà rốt, cuốn tròn lại, dùng cọng hành lá cuộn chặt quanh cuốn cá. Nhúng cuốn cá vào trứng gà rồi lăn qua bột cà mì, để ra đĩa cho ráo. Đem các cuốn cá chiên ngập trong dầu ăn cho vàng, vớt ra để ráo dầu.

Trình bày:

- Dùng kéo cắt các cuộn cá thành từng lát nhưng không đứt rời, xếp các cuốn cá ra đĩa, trình bày với rau xà lách + cà rốt làm chua. Dọn ăn và chấm với xốt mayonnaise đã pha.



Hoành thánh hải sản chiên giòn

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 30 lá hoành thánh • 15 trứng cút
- 200g mực tươi • 100g cua thịt • 200g tôm tươi
- 100g cá thác lác • 2 tai nấm mèo
- 1 muỗng xúp hành tím băm • 1 muỗng xúp tỏi băm
- 1 củ cà rốt • 50g xà lách xoong • 1 trái ớt sừng
- 1 muỗng cà phê dầu mè • 2 muỗng xúp dầu hào
- Tương xí muội, tiêu, muối, hạt nêm, dầu ăn
- Giấm, đường, bột năng

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Trứng cút: luộc chín, bóc bỏ vỏ, tỉa bông cúc (mỗi trứng tỉa được 2 bông).
- Tôm tươi: hấp chín và thật ráo nước, lột bỏ vỏ, bỏ đầu đuôi, bỏ chỉ lưng, thái hột lựu.
- Mực tươi: làm sạch, trụng nước sôi có pha chút muối + gừng, vớt ra thái hột lựu.
- Nấm mèo: ngâm nở, cắt bỏ chân, thái hột nhuyễn.
- Cà rốt: rửa sạch, 2/3 tỉa hoa thái mỏng ngâm giấm đường, còn lại thái nhuyễn như nấm mèo.

Chế biến:

- Trộn chung mực + tôm + cua thịt + cá thác lác + nấm mèo + cà rốt + tiêu + hạt nêm + dầu hào + dầu mè + hành tím băm + tỏi băm, trộn thật đều.
- Trải lá hoành thánh ra đĩa, để vào giữa 1 muỗng cà phê nhân, để lên nhân 1 bông cúc trứng cút đã lăn qua bột năng khô, túm các góc của lá hoành thánh cho dính vào phần nhân, bẻ các cạnh lá hoành thánh cho xòe ra như cánh hoa. Đem các gói hoành thánh bọc hải sản chiên vàng trong dầu (dầu phải ngập hoành thánh khi chiên).



Trình bày:

- Xếp rau xà lách xoong ở góc đĩa, xếp hoành thánh bên cạnh (không xếp lên rau), trình bày thêm với cà rốt tỉa hoa và ớt tỉa hoa. Dọn ăn với tương xí muội.

Tôm hấp trái dừa

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 700g tôm sú hay tôm đất con lớn
- 1 trái dừa xiêm
- 5 củ hành tím
- 1 lòng đỏ trứng gà
- 2/3 chén dầu ăn
- 1 muỗng cà phê nước cốt chanh
- Tiêu sọ xay, muối, hạt nêm
- Chanh

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Tôm: chọn con còn đang sống, rửa sạch, cắt bỏ râu + chân tôm.
- Trái dừa xiêm: nhờ người bán gọt vỏ xanh, chặt sao cho miệng trái dừa có đường kính 8cm, lấy nước dừa để riêng.
- Hành tím: lột bỏ vỏ lụa, đập giập.
- Làm xốt dầu trứng (mayonnaise): Để lòng đỏ trứng gà vào tô, dùng nắm đũa (khoảng 7 - 8 chiếc đũa) khuấy đều theo chiều kim đồng hồ, vừa khuấy vừa dùng muỗng cà phê nhểu từng giọt dầu ăn vào tô trứng, tiếp tục vừa khuấy vừa nhểu dầu ăn cho đến khi hết 1/2 số dầu thì cho nước cốt chanh hòa tan với chút muối vào, khuấy tiếp cho đến hết số dầu ăn còn lại. Khi khuấy hết dầu ăn xốt sẽ đặc quánh, vị hơi chua của chanh.

Chế biến:

- Cho nước dừa xiêm vào nồi với 5 củ hành tím đập giập + 1/2 muỗng cà phê tiêu sọ xay, nấu sôi với lửa lớn, cho tôm vào để tôm vừa chín đỏ, tắt bếp vớt tôm ra để ráo.

Trình bày:

- Đặt trái dừa lên đĩa, móc tôm vào chung quanh miệng trái dừa, nấu lại nước dừa đã luộc tôm cho thật sôi, chế vào trong trái dừa để giữ tôm được nóng. Dọn ăn với muối tiêu chanh và xốt mayonnaise.



Hải sản chiên giòn

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 300g thịt cua • 200g khoai tây
- 200g tôm tươi • 100g cá thác lác • 200g mực tươi
- 1 củ hành tây nhỏ bằng quả trứng
- 30g ớt chuông xanh • 30g ớt chuông đỏ
- 1 củ cà rốt nhỏ • 1 muỗng xúp bột mì
- 25 phô mai mài nhỏ • Xốt mayonnaise, tương ớt
- 1 muỗng xúp hành tím băm • 1 muỗng xúp tỏi băm
- 1 trái cà chua, 3 cọng rau cần tàu
- Tiêu, muối, hạt nêm • Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Thịt cua: mua về ướp liền với tiêu + hạt nêm. Phi thơm hành tỏi rồi cho thịt cua vào xào cho thịt cua săn lại và ráo.
- Tôm: hấp chín, lột vỏ, bỏ đầu, đuôi và chỉ lưng, thái hột lựu.
- Mực: làm sạch, trụng qua nước sôi, đem xuống thái hột lựu.
- Khoai tây: gọt vỏ, hấp chín, tán nhuyễn với tiêu xay + hạt nêm.
- Hành tây: 1/2 thái hột lựu, 1/2 thái sợi nhuyễn.
- Ớt chuông xanh, đỏ: rửa sạch, thái sợi nhuyễn.
- Cà rốt: gọt vỏ rửa sạch, thái mỏng rồi thái sợi nhuyễn.
- Hành tím băm + tỏi băm: phi vừa vàng với dầu ăn.

Chế biến:

- Trộn chung cá thác lác với khoai tây cho đều và mịn rồi trộn tiếp với thịt cua + tôm + mực + hành tây thái sợi + ớt chuông xanh và đỏ + hành tím băm và tỏi băm phi vàng + tiêu xay + hạt nêm + phô mai, trộn cho thật đều và thật mịn, sau đó rắc từ từ bột mì vào nhồi đều.
- Dùng muỗng xúc 1 phần hỗn hợp lên tay đã thoa dầu ăn, vo viên tròn như trái chanh rồi nhấn hơi dẹp xuống, đem chiên ngập trong dầu nóng cho vàng đều, gắp ra để ráo dầu.



Trình bày:

- Xắp các viên hải sản ra đĩa, trang trí với cà chua tỉa hoa và rau cần, dọn ăn chấm với xốt mayonnaise + tương ớt.

Chả cá bọc ngô bao tử

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 20 cái bắp non
- 300g chả cá tươi
- 4 cây thì là
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1 muỗng cà phê hành tím băm
- 1 muỗng xúp bột năng
- Tương ớt
- Tiêu, hạt nêm
- Cà chua, ngò
- 1/2 trái ớt Đà lạt
- Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Ngô bao tử: còn gọi là bắp non, có thể mua bắp hộp hoặc mua bắp non còn tươi về rửa sạch luộc chín, để nguội, cắt lại cho các trái bắp có bề dài bằng nhau và cắt về phía cuống bắp.
- Thì là: rửa sạch, lấy phần non thái nhuyễn.
- Hành tím băm + tỏi băm: giã lại cho thật nhuyễn.
- Chả cá: có thể dùng bất cứ loại chả cá nào (như cá thác lác, cá thu, cá ba sa...) đều được. Cho chả cá vào tô, dùng muỗng cứng tán cho mịn với hạt nêm đã hòa tan trong nước, khi thấy chả mịn và đóng khối thì cho tiêu + rau thì là + hành tỏi băm vào tán chung cho đều, sau đó chia làm 20 phần.

Chế biến:

- Mang bao tay đã thoa dầu ăn, lấy từng phần chả cá bọc vào 2/3 chiều dài trái bắp non, chừa lại phần nhỏ của đầu bắp cho đẹp. Đem lăn sơ qua bột năng rồi thả vào chảo với nhiều dầu ăn đun nóng chiên vàng, vớt ra để ráo dầu.

Trình bày:

- Xắp các bắp ngô bao tử ra đĩa, trình bày với ngò + cà chua tỉa hoa + ớt Đà Lạt thái khoanh. Dọn ăn nóng và chấm tương ớt.



Cá lóc hấp bầu

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 1 con cá lóc độ 700g
- 1 trái bầu non độ 800g
- Hành lá, ngò
- 4 miếng chao trắng + nước chao
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Đường, ớt băm
- Tiêu, nước mắm
- 200g bông bí

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Hành lá: phần lá xanh chẻ làm 4, ngâm nước cho cong lại. Phần trắng hành thái nhỏ.
- Cá lóc: làm sạch, khía lên 2 bên mình cá vài khía mỗi bên, ướp vào cá: tiêu + nước mắm + phần trắng hành lá thái nhỏ, để 60 phút cho cá thấm gia vị, và để cá vào tủ lạnh để giữ độ tươi.
- Bầu non: chọn trái có phần nhỏ ở cuống trái để đặt đuôi cá, và phía đầu trái bầu to hơn một chút để đặt đầu cá. Chọn bầu non còn nhiều lông tơ, rửa sạch, chẻ đôi theo bề dài, moi bỏ ruột bầu. Ướp tiêu và thoa đều nước mắm vào bề trong ruột trái bầu.
- Bông bí: ngắt lấy phần bông, bỏ nhụy, ngâm và rửa nước nhiều lần để loại bỏ cát.
- Cho vào chén: tỏi băm + 1/2 muỗng cà phê đường + 1/2 muỗng cà phê ớt giã lại cho thật nhuyễn, trộn đều với chao + nước chao để làm nước chấm.

Chế biến:

- Để cá vào đĩa nhôm hấp vừa chín, cá nở đẹp, lấy xuống dùng sạn xúc cá để vào 1/2 trái bầu rồi lấy 1/2 trái còn lại đậy lên làm nắp. Để trái bầu nằm lên đĩa nhôm đã hấp cá lúc nãy, bày bông bí và hành lá chẻ xung quanh cá, để đĩa vào xửng hấp tiếp cho bầu chín xanh.

Trình bày:

- Để đĩa cá lóc hấp bầu lên bếp ga, vặn lửa nhỏ để giữ nóng. Dọn ăn chấm với nước chao đã pha, dùng kéo cắt bầu thành từng miếng vừa ăn để ăn kèm với cá.



Xúp cua

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 500g xương gà (hay đầu gà)
- 2 củ cải trắng
- 1 củ cà rốt
- 1 bông nấm tuyết
- 300g thịt ức gà
- 200g thịt cua
- 150g bột năng
- 3 quả trứng gà
- 1 củ hành tây
- 3 củ hành tím
- Hành lá, ngò, ớt băm
- Nước tương, dầu mè
- Tiêu sọ xay, muối, hạt nêm

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Củ cải trắng: gọt vỏ, thái khoanh dày 1,5cm.
- Cà rốt: gọt vỏ, 1/2 bào mỏng thái sợi nhuyễn, 1/2 thái khoanh.
- Xương gà: cho vào nồi với 2,5 lít nước lã + 3 củ hành tím đập giập + củ cải trắng + cà rốt thái khoanh + 1 muỗng cà phê hạt nêm + 1/2 muỗng cà phê muối, hầm đến khi gân ở xương gà mềm, lọc nước lèo qua nồi khác.
- Thịt ức gà: ướp tiêu + muối để 30 phút, khi nồi nước lèo sôi thả thịt gà vào luộc chín, vớt ra để nguội xé sợi nhuyễn.
- Nấm tuyết: ngâm nước cho nở, rửa sạch cát, vắt ráo, thái nhỏ, bỏ phần vàng ở nấm.
- Thịt cua: mua về ướp liền với tiêu + hạt nêm, để vào ngăn đông tủ lạnh, khi nấu mới lấy ra để thịt không bị tanh.
- Bột năng: hòa với 2/3 chén nước lã.
- Trứng gà: đập ra tô đánh tan lòng trắng + lòng đỏ.
- Hành tây: bóc bỏ vỏ, thái hột lựu.

Chế biến:

- Nước lèo cho vào nồi nấu sôi lại, cho thịt gà + nấm tuyết + thịt cua + cà rốt thái nhuyễn + hành tây vào nấu sôi, nêm muối + hạt nêm vừa ăn, cho nước bột năng vào khuấy đều cho xúp sánh và thực phẩm nổi lơ lửng là được. Mở lửa lớn cho nồi xúp sôi mạnh, cho



trứng gà vào từ từ, vừa cho vừa khuấy tròn trong nồi để trứng chín có sợi, nhắc xuống cho 1 muỗng xúp dầu mè vào khuấy đều.

Trình bày:

- Múc xúp ra tô, trên mặt rắc hành + ngò + tiêu, dọn ăn nóng với nước tương + ớt băm nhỏ.

Cháo cá lóc rau đắng

VẬT LIỆU: (Chuẩn bị cho 10 người)

- 1 con cá lóc độ 700g
- 200g nấm rơm • 2 nắm gạo dẻo
- 200g rau đắng • 5 củ hành tím
- 1/2 muỗng cà phê tỏi băm
- 1/2 muỗng cà phê hành tím băm
- 50g tương hột • 1/2 muỗng cà phê bột năng
- 2 muỗng xúp hành tím bào mỏng phi vàng
- Muối, hạt nêm, tiêu, đường • Dầu ăn

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Cá lóc: làm sạch, ướp với hạt nêm + tiêu xay + 1 muỗng xúp nước mắm, để thấm.

- Nấm rơm: gọt bỏ chân, rửa sạch, ngâm nước có pha chút muối để độ 5 phút, vớt ra rửa sạch, chẻ đôi.

- Gạo: vo sạch, để ráo.

- Rau đắng: rửa sạch, để ráo.

- *Làm tương ngọt:* Tương hột băm sơ, đặt chảo lên bếp phi thơm hành tỏi băm, cho tương vào xào sơ, nêm thêm chút nước lã, nấu sôi cho chút đường + chút nước bột năng khuấy đều.

Chế biến:

- Đặt nồi lên bếp với 1,5 lít nước, nấu sôi, nêm vào 1 muỗng cà phê hạt nêm + 5 củ hành tím đập giập rồi cho cá vào luộc chín với lửa vừa và không đậy nắp nồi để cá nở nhưng không nát. Vớt cá ra để vào tô lớn.

- Cho gạo vào nước luộc cá, nấu cho gạo chín nở, nêm vào cháo muối + hạt nêm + tiêu vừa ăn, cho nấm rơm vào, để sôi nhắc xuống.

Trình bày:

- Múc cháo nóng cho vào tô cá, để cháo ngập 2/3 chiều cao con cá, trên mặt rắc tiêu, hành phi. Dọn ăn với rau đắng + tương.



30 MÓN NGON ĐÃI TIỆC

Đỗ Kim Trung

Chịu trách nhiệm xuất bản:

LÊ TIẾN DŨNG

Biên tập:

VIỆT NGA

Design:

MAI UYÊN

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

43 Lò Đúc - Hà Nội

CN: Số 7 Nguyễn Thị Minh Khai - Q.1 - TP.HCM

ĐT/Fax: 08.38 222 521

Liên kết xuất bản

CÔNG TY VĂN HÓA VIỆT THƯ

350A Huỳnh Văn Bánh - P.14

Q. Phú Nhuận - TP. Hồ Chí Minh

ĐT: (08) 36013171 - 38454350

In 2.000 cuốn, khổ 14.5 x 20.5cm tại Công ty Cổ phần In Gia Định.

Số đăng ký KHXB: 97-2012/CXB/182/19-01/VHTT.

In xong và nộp lưu chiểu tháng 12 năm 2012.



Tác giả:
ĐỖ KIM TRUNG

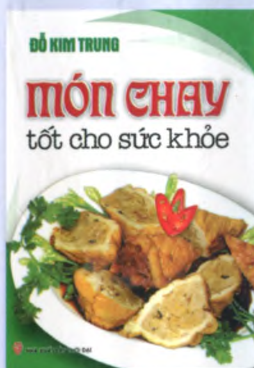
- Giáo viên bộ môn Dinh dưỡng Trường PTTH Marie Curie TP. HỒ CHÍ MINH.
- Chuyên viên tư vấn nữ công gia chánh Đài 1088.

Các bạn tìm đọc

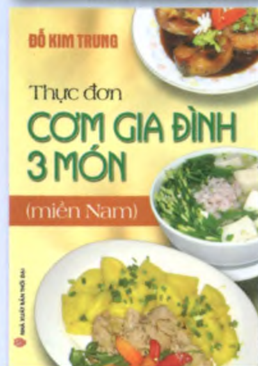












VietThư
VIET THU CO., LTD.
350A Huỳnh Văn Bánh, P.14, Q.Phú Nhuận
ĐT: (08) 36013171 - 38454350



Giá: 37.000đ